**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Нижегородский государственный агротехнологический университет им. Л. Я. Флорентьева»  
(ФГБОУ ВО Нижегородский ГАТУ им. Л. Я. Флорентьева)**

**Кафедра «Товароведение и переработка продукции животноводства»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю  Декан факультета перерабатывающих технологий  Т. В. Залетова  2024 г |

**Б1.О.13.02. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров**

рабочая программа дисциплины

38.03.07 Товароведение\_

(код и наименование направления подготовки)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Форма обучения | | |  | | | |  | |  | |  |  |  | Очно-заочная | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Общая трудоемкость | | | | | | | | | | | |  |  | **7 ЗЕ** | | | | | |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
|  | Часов по учебному плану | | | | | | | | | | | | | | | 252 | | |  |  | |  | |  | | Виды контроля в семестрах: | | | | | | | |
|  | ***Количество часов*** | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  |  | |  | |  | | Экзамен 7 | | | | | | | |
|  | в том числе: | | |  | | | | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | | | | | | |
|  | (Контактные) аудиторные занятия | | | 36,2 | | | | | | | | | | | |  | | |  |  | |  | |  | |  |  | | |  |  |
|  | самостоятельная работа | | | 212 | | | | | | | | | | | |  | | |  |  | |  | |  | |  |  | | |  |  |
|  | часов на контроль | | | 3,8 | | | | | | | | | | | |  | | |  |  | |  | |  | |  |  | | |  |  |
| **Распределение часов дисциплины по семестрам** | | | | | | | | | | |
| Семестр  (<Курс>.<Семестр на курсе>) | | **4 (1)** | | | **Итого** | | | | | |
| Недель | |  |  | |  | |  | | | |
| Вид занятий | | УП | РП | | УП | | РП | | | |
| Лекции | | 14 | 14 | | 14 | | 14 | | | |
| Лабораторные (практические) | | 18 | 18 | | 18 | | 18 | | | |
| Курсовое проектирование | | - | - | | - | | - | | | |
| Консультации | | - | - | | - | | - | | | |
| КСР | | 4 | 4 | | 4 | | 4 | | | |
| КонР | | - | - | | - | | - | | | |
| КРА (зачет) | | 0,2 | 0,2 | | 0,2 | | 0,2 | | | |
| КРА (экзамен) | | - | - | | - | | - | | | |
| В том числе инт. | | - | - | | - | | - | | | |
| В том числе электрон. | | - | - | | - | | - | | | |
| Итого ауд. | | 32,2 | 32,2 | | 32,2 | | 32,2 | | | |
| Контактная работа | | 36,2 | 36,2 | | 36,2 | | 36,2 | | | |
| Сам. работа | | 212 | 212 | | 212 | | 212 | | | |
| Часы на контроль | | 3,8 | 3,8 | | 3,8 | | 3,8 | | | |
| Итого | | 252 | 252 | | 252 | | 252 | | | |
| Программу составил(и): | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| ***кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры «Товароведение и переработка продукции животноводства» Залетова Татьяна Владимировна*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Рецензент(ы): | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| ***кандидат технических наук, доцент, зав. кафедрой «Технические системы и автоматизация перерабатывающих производств» Денисюк Елена Алексеевна***  ***Денисюк Елена Алексеевна*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Рабочая программа дисциплины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| ***Б1.О.13.02. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| разработана в соответствии с ФГОС:  Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриат) (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020г. №937  С профессиональным стандартом:  22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака  22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| составлена на основании учебного плана: | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| ***38.03.07 Товароведение*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| утвержденного Учёным советом вуза от \_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 протокол № \_\_\_ . | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Рабочая программа одобрена на заседании кафедры | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Товароведение и переработка продукции животноводства*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Протокол от от \_02.09.2024 протокол № \_\_\_  Срок действия программы: 2024-2025 уч.г.  Зав. кафедрой Р.В. Гиноян | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Согласовано | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Председатель методической комиссии | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бабенко И.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  личная подпись . расшифровка подписи дата | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | | | - получение знаний по формированию качества в процессе производства, основным характеристикам товаров, а также их изменениям на стадиях товародвижения и хранения, сохранению качества и снижению потерь продукции на всех этапах товародвижения; оптимизации условий транспортирования, хранения и реализации продукции;  - приобретение студентами необходимых теоретических знаний и практических навыков по идентификации вкусовых товаров, определению качества и фальсификации, в том числе алкогольной продукции на основе требований стандартов;  - формирование у студентов умений и навыков работы с нормативной до-коммендацией;  - выявление идентификационных показателей и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования товара;  - научить студента анализировать факторы формирования и сохранения качества вкусовых товаров, выявления дефектов, их виды и причины возникновения, признаки и способы обнаружения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | |  |  | |  |
| **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Цикл (раздел) ООП: | | | | | | | | | | | | | | | | Б1.О.13.02 | | | | | | |
| **2.1** | | | **Требования к предварительной подготовке обучающегося:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1.1 | | | Математическая статистика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1.2 | | | Сельскохозяйственная экология | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2.2** | | | **Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.1 | | | Управление качеством в пищевой промышленности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.2 | | | Производственная практика: Преддипломная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.3 | | | Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | |  |  | |  |
| **3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | |  |
| **ОПК-2.2: Использует существующие нормативные акты, нормы и регламенты проведения работ по вопросам профессиональной деятельности;** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ПК-2.1: Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ПК-2.2:** **Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | Удовлетворительно требования к сельскохозяйственному сырью и продуктов его переработки и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регла-ментам, стандартам и другим документам | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | требования к сельскохозяйственному сырью и продуктов его переработки и устанавливать соответствие их качества и безопасности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | В совершенстве требования к сельскохозяйственному сырью и продуктов его переработки и устанавливать соответствие их качества и безопасности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы базы | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно методиками определения качества и безопасности сельскохозяйственной сырья | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | методиками определения качества и безопасности сельскохозяйственной сырья | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве методиками определения качества и безопасности сельскохозяйственной сырья | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | |  |
|  | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | |  |
| **В результате освоения дисциплины обучающийся должен** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.1** | | **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.1 | | - состояние рынка вкусовых товаров, проблемы рынка и источники поступления товаров на рынок; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.2 | | - теоретические основы товароведения вкусовых товаров; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.3 | | - химический состав, пищевую ценность вкусовых товаров, изменение их свойств под влиянием различных факторов; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.4 | | - условия и сроки хранения вкусовых товаров; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.5 | | - принципы классификации и формирование ассортимента вкусовых товаров; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.6 | | - нормативные документы, определяющие требования, предъявляемые к качеству, производству, упаковке, маркированию, транспортированию и хранению вкусовых товаров; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.7 | | - правила сертификации вкусовых товаров; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.8 | | - факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность вкусовых товаров; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.2** | | **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.1 | | - давать товароведную характеристику вкусовым товарам. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.2 | | - пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность вкусовых товаров; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.3 | | - осуществить процедуру идентификации и выявления фальсификации; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.4 | | - провести приемку вкусовых товаров по качеству и количеству в соответствии с сопроводительными документами; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.5 | | - провести отбор средней пробы от партии продукции; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.6 | | - провести экспертизу качества вкусовых товаров на соответствие сопроводительным документам; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.3** | | **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.3.1 | | представлением о жизненном и технологическом цикле вкусовых това-ров; контроле качества и количества товарных партий; принципах классифи-кации, стандартизации, экспертизы и сертификации вкусовых товаров. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | | | |  |  | |  | |  |  | | | | |  |  | | | |  |
| **4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Очно-заочная форма обучения** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Код**  **занятия** | **Наименование разделов и тем /вид занятия/** | | | | | | | | | **Семестр / Курс** | | **Часов** | **Компетен-**  **ции** | | **Литература** | | **Инте**  **ракт.** | **Прим.** | | | | |
|  | **Раздел 1. Вкусовые товары. Общие сведения.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Группы вкусовых товаров: общего действия и местного действия.../Лек/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 1.2 | Подгруппы вкусовых товаров/Пр/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 4 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 1.3 | Особенности маркировки, условий и сроков хранения/Ср/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 22 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
|  | **Раздел 2. Чай. Кофе.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | История происхождения/Лек/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 2.2 | Определение, классификация и характеристика ассортимента/Пр/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 4 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 2.3 | Потребительские свойства/Ср/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 22 |  | |  | |  |  | | | | |
| 2.4 | Факторы, формирующие и сохраняющие качество/Ср/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 22 |  | |  | |  |  | | | | |
| 2.5 | Дефекты/Ср/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 22 |  | |  | |  |  | | | | |
|  | **Раздел 3. Пряности. Приправы** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | История происхождения/Лек/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 3.2 | Определение, классификация и характеристика ассортимента-та, /Пр/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 4 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 3.3 | Потребительские свойства, /Ср/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 22 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 3.4 | Факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты/Ср/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 22 |  | |  | |  |  | | | | |
|  | **Раздел 4**. Минеральные воды. Безалкогольные напитки. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.1 | История происхождения/Лек/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 4.2 | Определение, классификация и характеристика ассортимента/Пр/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 4.3 | Потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество/Ср/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 22 |  | |  | |  |  | | | | |
|  | **Раздел 5.** **Соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки..** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.1 | История происхождения/Лек/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 5.2 | Определение, классификация и характеристика ассортимента/Пр/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 5.3 | Потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество/Ср/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 22 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
|  | Раздел 6. Пиво. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6.1 | История происхождения/Лек/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 4 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 6.2 | Определение, классификация и характеристика ассортимента/Пр/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 6.3 | Потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество/Ср/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 18 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 6.4 | Дефекты /Ср/ | | | | | | | | | 7,8/4 | | 18 |  | |  | |  |  | | | | |
| **5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **5.1. Контрольные вопросы и задания** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Тестовые задания**   1. Крупные (15 до 100 мкм) крахмальные зерна овальной формы с глазком и концентрическими бороздками имеет 2. - кукурузный крахмал 3. - пшеничный крахмал 4. - картофельный крахмал 5. - рисовый крахмал 6. Цвет кукурузного крахмала 7. - белый с кристаллическим блеском 8. - белый 9. - белый с сероватым оттенком 10. - белый с желтоватым оттенком 11. Наличие хруста в крахмале обусловлено 12. - наличием мезги 13. - примесей других видов крахмалов 14. - наличием кристаллов и песка 15. - повышенной влажность продукта 16. Продукт полного гидролиза крахмала 17. - глюкоза 18. - саго 19. - модифицированные крахмалы 20. - патока 21. У какого крахмала массовая доля влаги колеблется от 17 до 20%. 22. - картофельный крахмал; 23. - кукурузный крахмал; 24. - рисовый крахмал. 25. Содержание сахарозы в сахаре рафинаде 26. - не менее 90 % 27. - не менее 99,55% 28. - не менее 99,75 % 29. - не менее 99,9 % 30. Измельченные кристаллы сахара рафинада с размером частиц не более 0,2 мм- это… 31. - сахар песок рафинированный 32. - рафинадная пудра 33. - сахароза для шампанского 34. - сахар песок для промышленной переработки 35. Норма цветности для сахара песка 36. - не более 3,5 условных единиц 37. - не более 1,5 условных единиц 38. - не более 0,8 условных единиц 39. - такой показатель для данного вида сахара не нормируется 40. Причина комкования сахара 41. - высокая температура хранения 42. - низкая относительная влажность воздуха при хранении 43. - воздействия солнечного света 44. - хранение при повышенной влажности или допущены перепады температур 45. Подсластитель имеющий интенсивно сладкий вкус в 300 – 500раз слаще сахарозы, в больших дозах имеет горько- металлический привкус 46. - сахарин 47. - аспартам 48. - цикламат 49. - сортбит 50. Потеря сыпучести, желтоватый цвет, наличие кристаллов непробеленного сахара, это 51. - дефект 52. - полуфабрикат 53. - допустимый порок 54. Назовите недопустимые дефекты сахара-рафинада. 55. - увлажненная поверхность, посторонние привкусы и запахи; 56. - увлажненная, липкая поверхность, наличие комков непробеленного сахара, посторонние привкусы и запахи; 57. - наличие непробеленных комков, липкая поверхность. 58. Какой сахар-рафинад имеет высокую крепость, медленно растворяется? 59. - прессованный в мелкой фасовке; 60. - прессованный со свойствами литого; 61. - литой. 62. Назовите сырье для производства сахара-песка. 63. - сахарная свекла, сахарный тростник; 64. - сахарная свекла; 65. - сахарный тростник. 66. Какой сахар-рафинад обладает самой меньшей крепостью? 67. - быстрорастворимый; 68. - литой; 69. - прессованный в мелкой фасовке. 70. Назовите недопустимые дефекты сахара-песка. 71. - желтый цвет, посторонний запах; 72. - потеря сыпучести, желтоватый цвет, посторонний запах и привкус; 73. - потеря сыпучести, посторонний привкус. 74. Какой вред приносит организму человека избыточное потребление сахара? 75. - нарушение обмена веществ, ожирение; 76. - действует на органы зрения, слуха ожирения; 77. - нарушение обмена веществ, ожирение, действует на сердечно-сосудистую систему. 78. Сахар состоит из высокой степени чистоты: 79. - сахарозы 80. - глюкозы 81. - фруктозы 82. - мальтозы 83. Вещества, обуславливающие энергетическую ценность кондитерских изделий: 84. -сахар 85. - жир 86. - белки 87. - минеральные 88. - клетчатка 89. - кофеин 90. Сладкий продукт, полученный путем переработки пчелами нектара и/или пади - это 91. - мед 92. - перга 93. - маточное молочко 94. - воск 95. Не допустимые дефекты меда 96. - закристаллизированный мед 97. - признаки брожения и механические примеси 98. - жидкая консистенция 99. - слабовыраженный аромат 100. Слегка горьковатый вкус меда имеет 101. - липовый и акациевый мед 102. - каштановый, табачный и вересковый мед 103. - подсолнечниковый и клеверный мед 104. - сахарный мед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **5.2. Темы письменных работ** | | |
| 1. Исследование качества соков с мякотью разных производителей, реализуемых на предприятиях розничной торговли г.Нижнего Новгорода 2. Анализ потребительских свойств и качества ликероводочных изделий различных производителей, реализуемого в магазинах г. Нижнего Новгорода. 3. Экспертиза качества черного байхового чая, реализуемого на предприятиях розничной торговли г.Нижнего Новгорода 4. Характеристика ассортимента и оценка качества зеленого чая, реализуемого в магазинах г.Нижнего Новгорода 5. Экспертиза качества красных полусладких вин, реализуемых на потребительском рынке г.Нижнего Новгорода 6. Экспертная оценка качества светлого пива, реализуемого на предприятиях розничной торговли г.Нижнего Новгорода 7. Формирование ассортимента и оценка качества водки, реализуемой в магазинах г.Нижнего Новгорода 8. Потребительские свойства и экспертиза качества полусладких игристых вин, реализуемых в магазинах г.Нижнего Новгорода 9. Формирование ассортимента и оценка качества полусухих игристых вин , реализуемых в магазинах г.Нижнего Новгорода 10. Формирование ассортимента и оценка качества сухих игристых вин , реализуемых в магазинах г.Нижнего Новгорода 11. Формирование ассортимента и оценка качества сладких игристых вин , реализуемых в магазинах г.Нижнего Новгорода 12. Исследование качества кофе натурального растворимого, реализуемого в магазинах г.Нижнего Новгорода 13. Потребительские свойства и качество настоек, реализуемых в магазинах г.Нижнего Новгорода 14. Качество и рынок безалкогольных газированных напитков на концентратах, композициях, концентрированных основах, реализуемых в магазинах г. Нижнего Новгорода. 15. Товароведная характеристика и оценка качества безалкогольных напитков, реализуемых в магазинах г.Нижнего Новгорода 16. Исследование конкурентоспособности питьевых вод. 17. Анализ потребительских свойств и качества темного пива, реализуемого в магазинах г.Нижнего Новгорода 18. Потребительские свойства и качество белых полусладких вин, реализуемых в магазинах г. Нижнего Новгорода 19. Экспертиза качества осветленных соков, реализуемых на предприятиях розничной торговли 20. Товароведная характеристика и оценка качества безалкогольных газированных напитков брожения, реализуемых в магазинах г. Нижнего Новгорода | | |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | |
| **6.1.Рекомендуемая литература** | |
| **6.1.1Основная литература** | |
| 1. Елисеев М.Н., Поздняковский В.М. Товароведение и экспертиза вку-совых товаров: учебник для вузов – М.: Издательский цент «Академия», 2009. – 304с.  2. Лисовская Д.П., Рощина Е.В., Суконкина Е.Б. Товароведение и экс-пертиза вкусовых товаров: Учебник – Минск: Изд-во «Высшая школа»,2012 - 352с.  3. Чижикова О.Г., Смертина Е.С. Товароведение и экспертиза плодо-овощных и вкусовых товаров. Изд-во «Феникс», ИКЦ «МарТ», 2010 – 208 с.  Блинникова О.М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров- Мичу-ринск :Изд. Мич ГАУ, 2008 - 234 с.( ЭБС Agrilib.ru ebs.rgazu.ru) | |
| **6.1.2 Дополнительная литература** | |
| 1. Косюра В.Т. Донченко Л.П. Основы виноделия. М.: Изд-во «ДеЛи принт»,2011. – 440с.  2. Куликова Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе. Учебное посо-бие М.: Изд. «Дашков и К»,2013.  3. Палыгалива Г.В. Аналитический контроль производства водки и ли-кероводочных изделий. - М.: «ДеЛи принт», 2010. – 464с.  4. Хорунжина С.И. Биохимические и физико-химические основы техно-логии солода и пива: учебник – М.: «ДеЛи принт», 2011. – 312с | |
| **6.2 Перечень программного обеспечения** | |
| 6.2.1.1 | OpenOffice (свободно-распространяемое ПО) |
| 6.2.1.2 | Договор от 01.04.2020 № 100520013285683 на оказание услуг по предоставлению доступа к сети Интернет АО  «ЭР-Телеком Холдинг». С 01.04.2023 по 31.12.2023 г. |
| 6.2.1.3 | Договор с интернет-провайдером: АО "ЭР-Телеком Холдинг"№ 100520013285683 на оказание услуг доступа к сети Интернет от 01.01.2023 до 31.12.2023 |
| **6.3 Перечень информационных справочных систем** | |
| 6.3.2.1 | Журнал «Пищевая промышленность» http://www.prosmi.ru/catalog/3230  2. .Рынки продукции АПК - www.apkmarket.ru  3. Журнал «Стандарты и качество» www.stq.ru  4 .Журналы «Пищевая промышленность» www.foodprom.ru.  5. Журнал «Спрос» www.spros.ru |
| 6.3.2.2 | Договор №СЭБ НВ-178 на оказание услуг по предоставлению доступа к разделам ЭБС от 31.12.2019 г. Сетевая электронная библиотека ООО «ЭБС ЛАНЬ» (31.12.2022 по 31.12.2023) |
| 6.3.2.3 | Договор от 11.02.2020 № 22/2020 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений, составляющим базу данных ЭБС "ЛАНЬ"с 16.02.2023 по 31.12.2023 |
| 6.3.2.4 | Договор №1/2021 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 01.01.2021г.  Предмет договора: оказание услуги по предоставлению Произведений для использования Пользователями, путем обеспечения Пользователям доступа к ЭБС целиком, к отдельным Разделам ЭБС, либо к отдельным Произведениям, размещенным в ЭБС. ООО "Издательство Лань", ИНН 7801068765 КПП 780101001 Код по ОКПО 27427100  Банковские реквизиты: р/с 40702810036060003981 ФИЛИАЛ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ" БАНКА ВТБ (ПАО) БИК 044525411к/с 30101810145250000411 с 01.01.2023 по 31.12.2023 |
| 6.3.2.5 | Договор №2/2021 от 01.01.2023г.  на оказание услуги по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС "ЛАНЬ". ИНН 7811272960 КПП 781101001 Код по ОКПО 34359787 Банковские реквизиты: р/с: 40702810632400000741 ФИЛИАЛ "САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ" АО "АЛЬФА-БАНК" БИК 044030786 к/с 30101810600000000786 с 01.01.2023 по 31.12.2023 |
| **7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | |
| Лаборатории:  лаборатория инструментальных физико-химических методов исследования потребительских товаров: сушильный шкаф, сепаратор «Салют», маслобойка «Фермер», центрифуга жировая, анализатор качества молока «Лактан 1-4М»весы платформенные электронные ПВ-300 весы платформенные, комплект лабораторных термометров, морозильная камера, шкаф холодильный ШХ-056, весы аналитические и торговые, набор гирь, увеличительные стекла, пинцеты, рефрактометр, водяная баня, титровальная установка, центрифуга для определения жира, лабораторная посуда, микроскопы, реактивы.  Аудитории лекционного типа (площадь, м2): 8 (68), 27 (73), 33 (79),49 (79)  Аудитории для практических занятий (площадь, м2): 3 (56), 17 (37), 18 (35), 22 (55), 78(117), 87 (40).  Аудитории для самостоятельной работы студентов, оборудованные ПК с выходом в Интернет (площадь, м2): 2 (9), 29 (30).  ЦыбкоК.В. Методические указания по дисциплине «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» | |